



Pasta met spitskool, verse tomaat en gehakt (2 personen)



Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

300 gr spitskool in dunne reepjes
600 gr tomaten, grof gesneden
1 kleine ui
2 teentjes knoflook
1 kleine peper

Overige ingrediënten

200 gr rundergehakt
160-180 g pasta (bijvoorbeeld penne, fusilli of rigatoni)
1 el tomatenpuree
1 tl gedroogde oregano
1/2 tl gedroogde basilicum
1/2 tl gerookt paprikapoeder
1 el olijfolie
25-30 g Parmezaanse kaas

Vorbereiding

Verwijder eventueel de dikke kern van de spitskool en snijd de kool in dunne reepjes.
Snijd de tomaten grof. Ontvellen en ontpitten is niet nodig; verwijder alleen de harde steelaanzet.
Snipper de ui en hak de knoflook
Snijd de peper in kleine stukjes.

Bereiding

Kook de pasta in ruim gezouten water beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Bewaar ongeveer 100 ml kookwater voordat je de pasta afgiet.
Bak het gehakt in een hapjespan op middelhoog tot hoog vuur rul en lichtbruin.
Voeg de ui toe en bak ongeveer 3 minuten mee.
Voeg de knoflook, tomatenpuree, oregano, basilicum, gerookt paprikapoeder en peper toe. Bak dit ongeveer 1 minuut mee.
Voeg de verse tomaten toe. Laat ze 10-15 minuten zonder deksel zachtjes pruttelen, zodat ze uiteenvallen en een deel van het vocht verdampt.
Scheep de spitskool door de tomatensaus en laat deze nog ongeveer 6-8 minuten meegaren. De kool mag zacht worden, maar nog wel wat beet houden.
Breng op smaak met zout en zwarte peper.
Scheep de afgegoten pasta door de saus. Voeg indien nodig een scheut van het achtergehouden pastawater toe. Laat alles nog 1-2 minuten samen warm worden

Verdeel de pasta over twee borden en strooi de Parmezaanse kaas erover.

Meer mini-tuin recepten op tinygardenbigfun.nl